

Prosciutto Stagionato Disossato



REFERENCIA	087308
FORMATO	7kg
UDS. POR CAJA	2
PROVEEDOR	La Selezione

DESCRIPCIÓN

Respetando la tradición, se produce Prosciutto gracias a la alta calidad de la carne. Los muslos de este tipo de jamón se salan solamente con sal marina. Durante la maduración es controlado de forma individual, y la carne magra (sin corteza) cubierta con manteca (grasa de cerdo una mezcla con sal y pimienta) que suaviza la carne y evita el secado demasiado rápido. Hecho en Italia, con la carne de cerdo italiana, el Prosciutto Stagionato es curado el tiempo necesario para conseguir un sabor y una textura inigualables.

CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
CADUCIDAD	150